



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ELMALI PİRAMİT



- 2 Paket pötibör bisküvi
- 8 Adet orta boy elma
- 1 Tatlı kaşığı pudra şekeri
- 1 Tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 Su bardağı hindistancevizi
- Üzeri için;
- 2 Su bardağı süt
- 3 Çorba kaşığı toz şeker
- 1 Çorba kaşığı mısır nişastası
- Yarım çorba kaşığı pirinç unu
- 1,5 Çorba kaşığı kakao
- 1 Tatlı kaşığı margarin
- Yarım tatlı kaşığı vanilya

- # Bisküviler döverek ya da robottan geçirilerek un haline getirilir. Elmaların kabukları soyulur, rendelenir.
- # Çukur bir kaba elma rendesi ve bisküvi tozu konur, üzerine pudra şekeri ve portakal kabuğu rendesi eklenir. Malzemeler bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Elde edilen harçtan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır, hindistancevize bulanır, düz servis tabağına piramit şeklinde dizilir.
- # Tencereye soğuk süt, toz şeker, mısır nişastası, pirinç unu ve margarin konur, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpıcıyla karıştırılır.
- # Daha sonra tencere orta ateşli ocağa yerleştirilir, çırpıcı ya da çatala sürekli karıştırılır, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Ateşten alınır üzerine vanilya katılır.
- # Hazırlanan karışım elmalı piramidin üzerine akıtılır. Buzdolabının alt rafında 2 saat dinlendirilir. Daha sonra servis yapılır.

Not: Pötibör bisküvi paketin hiç açmadan üzerine ve kenarlarına vurarak da un haline getirilebilir.